



5-E-83

AD 131

46402

DA 9031877

FEB 1984

<p>84-079174/13 D13 QPPP 18.08.82 Q.P. CORP *JS 9031-677-A 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23l-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread</p>	<p>D(3-E7, 3-H1) 229</p>
<p>C84-034023</p> <p>Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state.</p> <p>Process comprises filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)</p>	

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59-31677

⑬ Int. Cl.¹

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和59年(1984)2月20日

A 23 L 1.38

6971-4B

A 23 G 1.00

6840-4B

発明の数 2

審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑮ スプレッド食品とその製造方法

⑯

⑰ 出 願 人 キュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13

号

⑱ 特 願 昭57-142101

⑲ 出 願 昭57(1982)8月18日

⑳ 発 明 者 山田常喜

㉑ 代 理 人 弁理士 藤野清規

多摩市永山3丁目4番地1-20

明 細 書

1. 発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ビーナッツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。
- (2) 充填時の粘度が約5万～15万 cpa のビナッツバターと約10万～20万 cpa のチョコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、新規なスプレッド食品とその製造方法に関する。

ビナッツバターとチョコレートスプレッドは、ジャパンなどに押展塗布して食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

者を一緒に食してみても風味上の異和感は比較的小さい。また、各々の味も楽しめる。そこで、千の一つの谷粒状両者を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両者を別々の容器から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、直線上部に開口部のある容器の底部に、ビナッツバター用及びチョコレートスプレッド用の両種の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に順次ノズルを容器から引きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビナッツバターとチョコレートスプレッドは両者のなじみが悪いのがガラス製などの透明な容器に上記のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線的に近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビナッツバターとチョコレートスプレッドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない新規な

スプレッド食品とその製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達成べく種々試験検討していったところ、両者の充満時の状態を各々一定距離に定めることによりその目的が達成されることを発見しようやくして本発明を完成させたものである。

すなわち、本発明は、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドとを両者の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で各容器に多量に充満して置くスプレッド食品、並びに、元素研の充満が約5万〜15万 cps のビーナツバターと約10万〜30万 cps のチヨコレートスプレッドとを各容器に多量に充満することを特徴とするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてビーナツバターとは、¹³ 炭酸粉砕ビーナツ（ビーナツペースト）にショートニング、調味料（食塩、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1〜2%多くても4〜5%止りくらいの油脂の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な各容器の底部から口部へとビーナツバター及びチヨコレートスプレッドとを多量となるように充満していった場合に、壁が若干ひずみ勝ちな充満始端（一般に各容器の底部）及び充満終端（一般に各容器の口部）を除いた中央部であつて各容器の内壁に現われる境界線がその長さ約5cmの範囲において壁と直角の方向から見て凹部または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上に於いての反復性、隣接する境界線との関係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充満の際に境界線の流れを視覚的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて両層の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときは、境界線がほぼ直線に近い一方向のみのゆるいカーブ（浅い凹部または凸部一つ）となり、壁が起伏あるときは、例えばなめらかな波じま、折れじま、フセン状じまなどとなる。さらに凹部または凸部が2つ以上

(5)

である。また、チヨコレートスプレッドとは、カカオヤ（カカオマス粉末、ココアバターまたはココア）を数%（通常2%以上）含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、甘味料（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、ひきねより至る粉乳、油脂（一般に硬化油、ノートニングなどの可塑性油脂）、乳化剤などを添加して水分の比較的に少ない油脂食品とする場合と、至る粉乳でんぷん、あるいは甘味成分（シラップ）などを使用し加して水分が比較的多い水性食品とする場合とがある。チヨコレートスプレッドを油脂食品とした場合は、製品の保存中に、チヨコレートスプレッド中の水分がビーナツバター層に移行することにより至る粉乳なビーナツバターの着色が抑制される現象がある。本発明のスプレッド食品では、上記のビーナツバターとチヨコレートスプレッド（油性及び水性の両方を含む）とを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で各容器に多量に充満してある。ここで両層の境界線が不規則な凹凸

(7)

あつて、同じ層上に於いて反復性のあるとき、あるいは同じ境界線上では反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほぼ直線状）である。

なお図中、1は透明な各容器、2はそのキャップ、3及び4は各々その容器に多量に充満してあるチヨコレートスプレッドとビーナツバター、5は両層の境界線である。

本発明で用いる各容器は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、各容器の透明性は備わっていない方が各容器の外から境界線模様を楽しむことができるので好ましいが、透明性が備わっていないものでも差し支えなくこの場合には各容器からスプーンその他によりスプレッド食品をすくい取るときなどに各容器の断面模様などを楽しむことができる。各層とは、層が少なくとも2以上あることをいい、

(6)

層数が多くなつてひとつの層が狭くなるとしては不便となる。層の方向は一般的にはたて方向または斜めの方向であるが必ずしも是に限定しない。

以上述べた本発明のスプレッド食品を製造するには、充填時の粘度が約5万～15万 cps のピーナツバターと約10万～30万 cps のチヨコレートスプレッドとを容器に多量に充填すればよい。ピーナツバターの粘度が約5万 cps より低くなつても、またチヨコレートスプレッドの粘度が約10万 cps より低くなつても、さらにはピーナツバターの粘度が約15万 cps を超えても、またチヨコレートスプレッドの粘度が約30万 cps を超えても、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドのなじみが悪くなるためか両者の境界線が不規則な形状を示すようになり、且その形状の調整は、原料の選択・配合の調整もしくは充填時の温度の調整によつてはかればよい。一般に低粘度の粘度を下げるに粘度は急激に減り、品質を上げるに粘度は急激に低くなる。ピーナツバターとチヨコレートスプレッドとを容器に多量に充填するに、

(7)

砂糖を調整して原料中25～45%の範囲内とすると、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの味の調和もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、及び本発明の実施例を説明する。

試験例

ガラス製の円筒状容器(内径約6 cm、高さ約8 cm)に、ピーナツバター用6個、チヨコレートスプレッド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズルを挿入して充填を開始。充填しつつ順次垂直にノズルを引き抜くながらピーナツバター100g、チヨコレートスプレッド100g計200gを容器内に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレッドの充填時の粘度を15万 cps (30度)と一定とし、ピーナツバター充填時の粘度をその粘度を変えることにより種々変えて充填されてできる両層の境界線の状況を観察したところ第1表に示すとおりとなつた。

例えば、ピーナツバター用の吐出孔とチヨコレートスプレッド用の吐出孔とが各々最上1個以上下方に開口している多孔ノズルを容器内底部近くで挿入し充填しながら斜め下方から引き抜くようにすればよい。引き抜く方向を垂直に上向きとすれば層は逆つて境界線はたて方向のものとなり、斜め上向きとすれば層・境界線は斜め上向きものとなる。さらに垂直に上向きとすると共にノズルを一定の距離移動を与えると、境界線は凹凸形状が回復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本発明のスプレッド食品により、外觀上も見映えのよい、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドから成る適量の食品を楽しむことができる。また、本発明のスプレッド食品の製造方法によれば、両者の粘度の調整をより容易に目的とする食品を製造することができる。

なお、このスプレッド食品を製造するに際して、ピーナツバターの甘味料を砂糖の甘味で調整して原料中10～50%、粘度を0.5～1.5倍の各範囲内とし、さらにはチヨコレートスプレッドの甘味料を

(8)

第 1 表

(粘度の単位: 万 cps)

ピーナツバターの粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

(1) また、ピーナツバターの充填時の粘度を10万 cps (30度)と一定とし、チヨコレートスプレッド充填時の粘度をその粘度を変えることにより種々変えて充填されてできる両層の境界線の状況を観察したところ第2表に示すとおりとなつた。

第 2 表

チヨコレートスプレッドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	×	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

注(1) 表中◎、○、×印は次のことを示す。

◎: 容器の上端側及び下端側を除く中央部約5 cm 長さにおいて、境界凹凸が殆んどなくほぼ直線状。

○: 上記と同じ5 cm 長さにおいて、経度の凹部または凸部が1個。

(9)

(10)

ベニラエッセンス 0.1

合 計 100.0(%)

(13) 充填ノズルは、直径約3cmで、下端外周寄り中心3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12コをビーナツバター用とチョココレートスプレッド用とが交互等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の図から、ビーナツバターとチョココレートスプレッドとを多層に充填したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充填時の粘度がビーナツバターは約5万~15万cpsであり、チョココレートスプレッドは約10万~20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例1

チョココレートスプレッドの原料配合は下記のものに置き換え、またその充填時の粘度は15万cpsと一定とし、またビーナツバターの充填時の粘度は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものも層の境界線はほぼ直線状をしていた。

(12)

が得られた。この図模様は隣接するものがほぼ相似形でありリズム感のあるものであった。

4.図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にビーナツバターとチョココレートスプレッドとをたての方向に多層に充填したスプレッド食品の正面図をほぼ実寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キヤップ、3…チョココレートスプレッド、4…ビーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人 藤 野 清 規



X:上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2個以上であつて、同一境界線上における形状の反復性及び隣接する境界線との相似性のいずれも見られない。

(2) ビーナツバター及びチョココレートスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

イ. ビーナツバター

ビーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
脂肪酸モノグリセライド	2.1

合 計 100.0(%)

ロ. チョコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
パーム油	34.4
レシチン	0.5

(11)

チョココレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシチン	0.3
煉乳	23.0	食塩	0.2
α-デンプン	2.8	清 水	16.4
合 計		100.0(%)	

実施例2

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに代りそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石廻り回転を与えたところ、ビーナツバターとチョココレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合に上記境界線には不規則な凹凸は見られなかった。

実施例3

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに代りそのノズルに正逆の回転を与えたところ、ビーナツバターとチョココレートスプレッドの境界線が波線状を示す多層のスプレッド食品

(13)

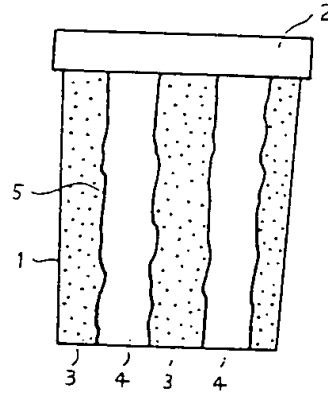
(14)

420/30 421.70 JAP. 59-31677

特開昭59-31677 (5)

N

第1図



第2図

